

AVICO

〒151-0066 東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号
Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN
Tel. 03-6407-9522 fax. 03-6407-9523

Guido Marsella



フィアーノ ディ アヴェリーノ地区でもっとも標高の高いSumoonttel地区に10ヘクタールの畑を所有しています。海拔700mを越える畑で育てられるぶどうは、非常に厳しい気候条件のため通常のフィアーノの実より小さくとても凝縮した高品質のぶどうが生育します。

既にエスプレッソ誌ではフィアーノ ディ アヴェリーノ部門では第一位に選ばれました。

2007年ヴィンテージより、グイドマルセラ自身が、トウフォ地区から厳選した、Grecoのブドウを買い付け、グイドのカンティーナで醸造し、グレコ・ディ・トウフォを造っています。

グレコ ディ トウフォ "ポッジ レアリ"
Greco di Tufo "Poggi Reali"

750ml×6

【州】	カンパニーニヤ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	Greco 100% (グイド自らセレクトした買いブドウ)
【醸造責任者】	グイド・マルセラ
【栽培責任者】	グイド・マルセラ
【ブドウ生産地】	モンテフスコ地区 Montefusco(AV)
【畠面積】	20ha
【収穫量】	80ql
【植樹率】	2,500本/Ha 樹齢約26~36年
【土壌】	粘土質、凝灰岩の土壤
【仕立て法】	グイヨ
【畠の標高】	600m 南東向き
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで30日
【発酵温度】	13°C
【熟成】	ステンレスタンクで最低6ヶ月
【瓶内熟成】	12ヶ月
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	12°C
【アビナメント】	魚料理全般(スズキの塩釜焼等) フレッシュチーズ、自身の肉料理



麦わら色で、強いフルーツの香りミネラlickのニュアンスの香り
はつらつとした酸味と、柔らかな舌触り、なめらかな辛口